

**irca****Linea preparati per panificazione****MULTIGRAIN FIT**

biscotti multicereali e multisemi (Multigrain Fit 50%)

MULTIGRAIN FIT 50%	g 500
Farina 0	g 1.500
Zucchero semolato	g 700-750
Burro o margarina crema	g 1.100
Uova intere	g 550
Vanillina a piacere	-

Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme (come pasta frolla); mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore. Spianare la pasta, formellare dei biscotti con gli appositi stampi, cuocere alla temperatura di 225-230°C.